



Unione europea
Fondo sociale europeo



MINISTERO DEL LAVORO,
DELLA SALUTE E DELLE POLITICHE SOCIALI

Direzione Generale per le Politiche
per l'Orientamento e la Formazione



REGIONE DEL VENETO

REGIONE DEL VENETO D.G.R. n. 1758/09 - Linea A

Dgr n. 1758 del 16/06/09 Fondo Sociale Europeo POR 2007-2013 Obiettivo Competitività regionale e occupazione
Direzione Regionale Lavoro Asse IV – CAPITALE UMANO Categoria di intervento 72

AZIONI DI SISTEMA PER LA REALIZZAZIONE DI STRUMENTI OPERATIVI A SUPPORTO DEI
PROCESSI DI RICONOSCIMENTO, VALIDAZIONE E CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

STRUMENTI DI DIDATTICA PER COMPETENZE STRUMENTI DI PROFILO: UDA, PROVA ESPERTA

PROFILO
RVC 12

diplomato istruzione professionale
indirizzo: servizi per l'enogastronomia e la
ricettività alberghiera

PERCORSO FORMATIVO VOLUME **C**

titolo progetto	INDIVIDUAZIONE, COMPARABILITA' E TRASFERIMENTO DELLE COMPETENZE IN SISTEMA EDUCATIVO INTEGRATO: DESCRIVERE E VALUTARE I PERCORSI SCOLASTICI	titolo documento	STRUMENTI DI PROFILO
capofila progetto	ITPACLE MARCO POLO	autori documento	Responsabile del progetto: MAURO MURINO Coordinatore progetto: ENZO SBARDELARO Curatori profilo: UdA – ANNA GRACIOTTI, TIZIANA TINEBRA Prova esperta – ANNA GRACIOTTI Redazione: LAURA PARENTI, ENZO SBARDELARO
codice progetto	3682/1/1/1758/2009		
data documento	23 FEBBRAIO 2011		
n. documento	MP 3.3.4		
validazione	VALIDAZIONE IN DATA 28 MARZO 2011; v scientifica M.RENATA ZANCHIN, v formale ALBERTO FERRARI, supervisione ARDUINO SALATIN		

Rev. 0.0
In fase di sperimentazione

INDICE DEL VOLUME

Unità di apprendimento

(riferite prevalentemente a competenze di indirizzo)

Prova esperta

Strumenti di valutazione

Autori

STRUMENTI DI PROFILO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Rev. 0.0 di sperimentazione
----------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------

UNITÀ DI APPRENDIMENTO

riferite prevalentemente a competenze di

indirizzo

STRUMENTI DI PROFILO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Rev. 0.0 di sperimentazione
----------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------

Unità di apprendimento

Benvenuti nel Laboratorio!”

**Approccio ai laboratori: aspetti formativi, igienico-sanitari e
professionalizzanti**

Comprendente:

UDA
CONSEGNA AGLI STUDENTI
PIANO DI LAVORO

STRUMENTI DI PROFILO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Rev. 0.0 di sperimentazione
----------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------

UNITA' DI APPRENDIMENTO																	
Denominazione	“Benvenuti nel Laboratorio!” Approccio ai laboratori: aspetti formativi, igienico-sanitari e professionalizzanti																
Prodotti	Vademecum dello studente in Laboratorio Presentazione del lavoro agli studenti delle altre classi prime Distribuzione del vademecum ai nuovi iscritti al momento dell'iscrizione																
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	<p>Competenza nella madrelingua Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>Comunicazione nelle lingue straniere Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>Competenze di base in scienza e tecnologia Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</p> <p>Competenze sociali e civiche Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente Agire in modo autonomo e responsabile mettendo in atto comportamenti corretti e sicuri dal punto di vista igienico-sanitario.</p> <p>Competenza digitale Utilizzare e produrre testi multimediali</p> <p>Competenze professionali Riconoscere l'ambiente dei laboratori come un contesto particolare in cui adottare comportamenti consoni ed adeguati per lavorare in sicurezza</p>																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Abilità</th> <th>Conoscenze</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Saper porre domande pertinenti sia di chiarimento che di approfondimento</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Indossare le divise in modo corretto</td> <td>Conoscere le parti delle divise nei diversi laboratori</td> </tr> <tr> <td>Saper distinguere i ruoli lavorativi nei diversi contesti professionali</td> <td>I ruoli professionali svolti nei laboratori</td> </tr> <tr> <td>Saper rispettare le norme di base a livello igienico-sanitario</td> <td>Normativa HACCP (aspetto sanitario)</td> </tr> <tr> <td>Saper individuare i principali pericoli per la sicurezza connessi all'uso delle attrezzature</td> <td>Conoscere le varie attrezzature presenti nei laboratori</td> </tr> <tr> <td>Essere consapevoli della tutela della persona, dell'ambiente e del lavoratore operata tramite la Costituzione</td> <td>I più importanti articoli della Costituzione riguardanti la persona</td> </tr> <tr> <td>Saper individuare ed usare la terminologia essenziale anche nelle lingue straniere</td> <td>Terminologia delle divise e delle principali attrezzature presenti nei diversi laboratori</td> </tr> </tbody> </table>	Abilità	Conoscenze	Saper porre domande pertinenti sia di chiarimento che di approfondimento		Indossare le divise in modo corretto	Conoscere le parti delle divise nei diversi laboratori	Saper distinguere i ruoli lavorativi nei diversi contesti professionali	I ruoli professionali svolti nei laboratori	Saper rispettare le norme di base a livello igienico-sanitario	Normativa HACCP (aspetto sanitario)	Saper individuare i principali pericoli per la sicurezza connessi all'uso delle attrezzature	Conoscere le varie attrezzature presenti nei laboratori	Essere consapevoli della tutela della persona, dell'ambiente e del lavoratore operata tramite la Costituzione	I più importanti articoli della Costituzione riguardanti la persona	Saper individuare ed usare la terminologia essenziale anche nelle lingue straniere	Terminologia delle divise e delle principali attrezzature presenti nei diversi laboratori
Abilità	Conoscenze																
Saper porre domande pertinenti sia di chiarimento che di approfondimento																	
Indossare le divise in modo corretto	Conoscere le parti delle divise nei diversi laboratori																
Saper distinguere i ruoli lavorativi nei diversi contesti professionali	I ruoli professionali svolti nei laboratori																
Saper rispettare le norme di base a livello igienico-sanitario	Normativa HACCP (aspetto sanitario)																
Saper individuare i principali pericoli per la sicurezza connessi all'uso delle attrezzature	Conoscere le varie attrezzature presenti nei laboratori																
Essere consapevoli della tutela della persona, dell'ambiente e del lavoratore operata tramite la Costituzione	I più importanti articoli della Costituzione riguardanti la persona																
Saper individuare ed usare la terminologia essenziale anche nelle lingue straniere	Terminologia delle divise e delle principali attrezzature presenti nei diversi laboratori																
Utenti destinatari	Classe prima del biennio																
Prerequisiti	Elementi base di igiene Elementi base di lingua straniera Leggere ed interpretare semplici testi Produrre semplici testi																
Fase di applicazione	Ottobre-novembre																
Tempi	42 ore Italiano 4 ore, Matematica 4 ore, Lab. Enogastr. 4 ore Lab. Sala e vendita 4 ore, Lab. Accoglienza 4 ore, Inglese 2 ore, Il lingua straniera 2 ore, Alimentazione 4 ore , Diritto 2 ore																
Esperienze attivate	Visita presso un ambiente di lavoro in cui siano presenti i tre laboratori: l'hotel (laboratori di cucina, sala-vendita e accoglienza) Briefing Presentazione del vademecum agli studenti delle altre classi prime																
Metodologia	Lezione frontale Attività laboratoriale Lavoro di gruppo																

STRUMENTI DI PROFILO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Rev. 0.0 di sperimentazione
----------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------

Risorse umane interne esterne	<p>Coordinatore Docenti del Consiglio di Classe: Lab cucina, sala-vendita e ricevimento Italiano Matematica e informatica Inglese, seconda lingua Scienze degli Alimenti Diritto ed economia Assistenti di laboratorio Esperti del mondo del lavoro (durante la visita)</p>
Strumenti	<p>Libri di testo Laboratori Filmati PC</p>
Valutazione	<p>Vademecum Autovalutazione degli alunni Prove semistrutturate sulle conoscenze Griglia di rilevazione sulla visita Ggriiglia di valutazione dell'UdA di seguito riportata</p>

CONSEGNA AGLI STUDENTI
<p>Titolo UdA “BENVENUTI NEI LABORATORI !” Approccio ai laboratori: aspetti formativi, igienico-sanitari e professionalizzanti</p> <p>Cosa si chiede di fare Il compito di questa UdA è produrre un vademecum per lo studente, che raccolga le regole di comportamento nei diversi tipi di laboratorio che hai già visitato a scuola - cucina, sala-vendita, accoglienza, informatica - e che ti appresti ad utilizzare per tutto il tuo ciclo di studi. L'obiettivo è imparare a operare nei laboratori mettendo in atto comportamenti corretti e responsabili nei confronti di se stessi e degli altri. Individuare le regole e comprenderne il senso ti aiuterà a svolgere meglio il tuo lavoro futuro.</p> <p>In che modo (singoli, gruppi..) Lavorerai individualmente ma anche in gruppo, perché le regole devono essere conosciute e rispettate dai singoli ma nascono dalla condivisione.</p> <p>Quali prodotti Il Vademecum sarà prodotto in forma di opuscolo, scritto in lingua italiana e straniera, così potrai portarlo con te e consultarlo quando ne avrai bisogno.</p> <p>Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti) Questa unità di apprendimento è un'opportunità per apprendere un metodo di lavoro corretto ed efficace, evitando i pericoli per sé e per gli altri. Imparerai che esiste una specifica normativa da applicare rigorosamente in materia di produzione e somministrazione di alimenti; lavorerai a stretto contatto con i compagni e dovrai collaborare, proprio come accade nella cucina di un ristorante o di una mensa o di un laboratorio di produzione industriale di alimenti: scoprirai come entrare in relazione con gli altri in maniera positiva e costruttiva. Il vademecum dovrà essere presentato ai compagni di scuola, perciò dovrai impegnarti nel preparare una presentazione accattivante e curata, ma con l'uso delle tecnologie sarà un gioco da ragazzi! e, in fondo, renderai un servizio ai compagni di classe prima e agli studenti che si iscriveranno l'anno prossimo.</p> <p>Tempi L'UdA ci occuperà per 42 ore, tra Ottobre e novembre. Nel dettaglio: Presentazione 1 ora, Italiano 4 ore, Matematica 4 ore, Lab. Serv. Enog. 3 ore, Lab. Sala e vendita 3 ore, Lab. Accoglienza tur. 3 ore, Diritto 2 ore, Alimentazione 4 ore, Inglese 2 ore Il Lingua Str. 2 ore, Visita 6 ore, Briefing 2 ore, Presentazione vademecum alle classi 6 ore</p>

STRUMENTI DI PROFILO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Rev. 0.0 di sperimentazione
-----------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Lo staff di progettazione e realizzazione è costituito da:

- Coordinatore di classe
- Docenti del Consiglio di Classe:
- Lab cucina, sala-vendita e ricevimento
- Italiano
- Matematica e informatica
- Inglese, seconda lingua
- Scienze degli Alimenti
- Diritto ed economia
- Assistenti di laboratorio
- Esperti del mondo del lavoro (durante la visita)

Criteri di valutazione

Il vademecum sarà valutato in base alla correttezza e alla completezza delle indicazioni ma anche alla chiarezza con cui saranno presentate.

Durante la presentazione sarà apprezzata la capacità espositiva intesa come ricchezza lessicale, correttezza formale e articolazione dei contenuti proposti.

A tutto questo si aggiungerà la valutazione dell'impegno, in termini di disponibilità e rispetto delle consegne, della partecipazione attiva, in termini di atteggiamento propositivo, e della collaborazione, intesa come interazione produttiva all'interno del gruppo.

Valore della UdA in termini di valutazione della competenza mirata (da indicare): è una componente oppure un "capolavoro"?

Il compito/prodotto rappresenta un capolavoro perché è rappresentativo di un lavoro complesso, frutto dell'applicazione di abilità e conoscenze derivanti da numerose discipline, utilizzabile anche da altri studenti come testo prodotto dall'Istituto.

Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline

La valutazione di questo lavoro partecipa alla definizione del voto di profitto, in percentuale diversa a seconda della rilevanza che ha per le diverse discipline. In dettaglio:

Area comune

- Italiano: 20%
- Lingua inglese: 10%
- Diritto 10%
- Matematica 10%

Area di indirizzo:

- Principi di alimentazione: 10%
- Lab. Cucina: 10%
- Lab. Sala-vendita: 10%
- Lab. Accoglienza: 10%
- Seconda lingua straniera: 10%

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: "BENVENUTI NEI LABORATORI" – Approccio ai laboratori: aspetti formativi, igienico-sanitari e professionalizzanti
Coordinatore: Matematica
Collaboratori : docenti di Italiano, Matematica, La. Serv.eno, Lab. Sala e vendita, Lab. Accoglienza turistica, Lingue straniere, Alimentazione, Diritto

STRUMENTI DI PROFILO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Rev. 0.0 di sperimentazione
-----------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------

**PIANO DI LAVORO UDA
SPECIFICAZIONE DELLE FASI**

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Esposizione del progetto	Lezione frontale Piano di lavoro	Sviluppo della curiosità	1 ora	Interesse dimostrato
2	Presentazione delle divise Terminologia in lingua straniera	Le divise dei tre laboratori Lezione frontale Libri di testo Filmati	Indossare correttamente le divise Utilizzare correttamente la terminologia anche in lingua straniera	5 ore	Osservazione Test di verifica anche in lingua
3	Ingresso nei laboratori Presentazione attrezzature Terminologia in lingua straniera	Lezione frontale Laboratori Attrezzature Filmati	Individuare correttamente le attrezzature e la logistica dei tre laboratori Utilizzare correttamente la terminologia anche in lingua straniera	5 ore	Osservazione nei laboratori Test di verifica anche in lingua
4	Igiene e sicurezza nei laboratori	Libri di testo Lezione frontale	Consapevolezza dell'importanza dell'igiene personale nei laboratori	6 ore	Osservazione nei laboratori Test di verifica anche in lingua
5	Tutela del lavoratore	Lezione frontale Libri di testo	Consapevolezza della tutela operata dalle leggi nei confronti del lavoratore	3 ore	Osservazione nei laboratori Test di verifica anche in lingua
6	Visita ad un hotel	Incontro con esperti del mondo del lavoro Scheda strutturata di rilevazione	Prima conoscenza delle strutture alberghiere e turistiche e del mondo del lavoro	6 ore	Completezza e sistematizzazione dei dati nella scheda di rilevazione
7	Briefing	Attività di aula	Ricostruzione e progettazione dei miglioramenti	2 ore	Superamento difficoltà
8	Produzione vademecum	Attività in aula Lavori di gruppo Aula informatica	Bozza vademecum Stesura definitiva	4 + 4 ore	Correttezza formale, terminologica e comunicativa Fruibilità del vademecum
9	Presentazione vademecum	Biblioteca PC con proiettore	Presentazione alle altre classi prime del vademecum tramite slides in PP	6 ore	Conoscenza del prodotto (vademecum) e correttezza comunicativa Utilizzo di strumenti di presentazione

**PIANO DI LAVORO UDA
DIAGRAMMA DI GANTT**

Fasi	Tempi		
	1^sett.	2^sett.	3^sett.
1	1		
2	5		
3		5	
4		2 4	
5			3
6			6
7			2
8			4 4
9			6

STRUMENTI DI PROFILO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Rev. 0.0 di sperimentazione
-----------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------

Unità di apprendimento

La comunicazione interpersonale:
il laboratorio come ambiente di relazione

Comprendente:

UDA
CONSEGNA AGLI STUDENTI
PIANO DI LAVORO

STRUMENTI DI PROFILO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Rev. 0.0 di sperimentazione
----------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------

UNITA' DI APPRENDIMENTO																									
Denominazione	La comunicazione interpersonale: il laboratorio come ambiente di relazione.																								
Prodotti	Presentarsi adeguatamente abbigliato con la divisa di settore; Rivolgersi ai collaboratori in modo corretto; Eeguire i compiti relativi al ruolo assegnato; Simulazione: 1) accoglienza di un cliente in hotel (ricevimento), 2) servizio al bar (sala-bar), 3) lavoro in team per la preparazione di un piatto (cucina); Filmato con commento Compilazione scheda di valutazione/autovalutazione.																								
Competenze mirate Comuni/cittadinanza professionali	Competenze di cittadinanza: Comunicazione nella madrelingua: Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale e non verbale in vari contesti; Competenza digitale: utilizzare e produrre testi multimediali; Competenze sociali e civiche: collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente. Competenze professionali: Gestire il rapporto con il cliente in arrivo utilizzando gli strumenti professionali adeguati alle diverse fasi; gestire i flussi comunicativi con la clientela e tra i reparti della struttura alberghiera; riconoscere il proprio ruolo e interagire con il team; collaborare e partecipare attivamente alle attività professionali contribuendo al lavoro sia singolarmente sia in gruppo per ottimizzare la qualità del servizio; avvalersi delle tecniche di comunicazione interpersonali, verbali e non verbali, per garantire l'accoglienza e l'assistenza adeguata al cliente.																								
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Abilità</th> <th>Conoscenze</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Gestisce una comunicazione orale con proprietà di linguaggio.</td> <td>Tecniche di comunicazione scritta e orale.</td> </tr> <tr> <td>Utilizza le tecniche di comunicazione scritta.</td> <td>Comunicazione non verbale.</td> </tr> <tr> <td>Utilizza la comunicazione non verbale.</td> <td>Elementi di psicologia relazionale.</td> </tr> <tr> <td>Cura la divisa.</td> <td>Linguaggio tecnico.</td> </tr> <tr> <td>Si presenta ordinato e pulito.</td> <td>TIC</td> </tr> <tr> <td>Usa correttamente le attrezzature di reparto.</td> <td>Importanza della divisa</td> </tr> <tr> <td>Si presenta adeguatamente abbigliato.</td> <td>Principali norme igieniche</td> </tr> <tr> <td>Rispetta le regole nell'espletamento dei doveri e dei diritti.</td> <td>Norme generali di comportamento per il personale turistico alberghiero.</td> </tr> <tr> <td>Usa le formule di saluto e benvenuto.</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Usa un linguaggio tecnico specifico.</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Riconosce il suo ruolo nei diversi laboratori e agisce di conseguenza.</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Abilità	Conoscenze	Gestisce una comunicazione orale con proprietà di linguaggio.	Tecniche di comunicazione scritta e orale.	Utilizza le tecniche di comunicazione scritta.	Comunicazione non verbale.	Utilizza la comunicazione non verbale.	Elementi di psicologia relazionale.	Cura la divisa.	Linguaggio tecnico.	Si presenta ordinato e pulito.	TIC	Usa correttamente le attrezzature di reparto.	Importanza della divisa	Si presenta adeguatamente abbigliato.	Principali norme igieniche	Rispetta le regole nell'espletamento dei doveri e dei diritti.	Norme generali di comportamento per il personale turistico alberghiero.	Usa le formule di saluto e benvenuto.		Usa un linguaggio tecnico specifico.		Riconosce il suo ruolo nei diversi laboratori e agisce di conseguenza.	
Abilità	Conoscenze																								
Gestisce una comunicazione orale con proprietà di linguaggio.	Tecniche di comunicazione scritta e orale.																								
Utilizza le tecniche di comunicazione scritta.	Comunicazione non verbale.																								
Utilizza la comunicazione non verbale.	Elementi di psicologia relazionale.																								
Cura la divisa.	Linguaggio tecnico.																								
Si presenta ordinato e pulito.	TIC																								
Usa correttamente le attrezzature di reparto.	Importanza della divisa																								
Si presenta adeguatamente abbigliato.	Principali norme igieniche																								
Rispetta le regole nell'espletamento dei doveri e dei diritti.	Norme generali di comportamento per il personale turistico alberghiero.																								
Usa le formule di saluto e benvenuto.																									
Usa un linguaggio tecnico specifico.																									
Riconosce il suo ruolo nei diversi laboratori e agisce di conseguenza.																									
Utenti destinatari	Studenti di Classe prima																								
Prerequisiti	Conoscenze di base di informatica; Tecniche operative di base dei tre settori; Organigramma dei settori a livello teorico; Principali norme di convivenza civile; Conoscenza di base del linguaggio di settore; Capire un messaggio e rispondere con un linguaggio idoneo.																								
Fase di applicazione	Gennaio-Febbraio																								
Tempi	37 ore in 7 settimane (13 ore Ricevimento; 12 ore Sala-bar; 6 ore Cucina, 6 ore Italiano)																								
Esperienze attivate	Simulazione in laboratorio Effettuare riprese con la videocamera e montare un piccolo filmato																								
Metodologia	Lezione frontale Lavoro individuale Lavoro in coppie e a gruppi																								
Risorse umane interne/esterne	Docenti delle materie Tecnici di laboratorio																								
Strumenti	Laboratori e attrezzature di settore Laboratorio multimediale Videoproiettore, Videoregistratore e videocamera Libri di testo																								
Valutazione	Scheda di valutazione e autovalutazione Prove semistrutturate sulle conoscenze Griglia di valutazione dell'attività di simulazione Vedi griglia di valutazione dell'UdA di seguito riportata																								
STRUMENTI DI PROFILO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA																								

Rev. 0.0
di sperimentazione

CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo UdA

La comunicazione interpersonale: il laboratorio come ambiente di relazione

Cosa si chiede di fare

In questa Unità di apprendimento prenderemo in considerazione alcune attività che si svolgono comunemente in una struttura alberghiera come accogliere un cliente in hotel, fornire un servizio di caffetteria al bar, cooperare per la realizzazione di un piatto. Tutte queste azioni comportano l'esercizio della comunicazione interpersonale quale "ingrediente" essenziale per una buona riuscita del prodotto. La relazione sarà il focus della nostra UdA.

Per osservare meglio gli aspetti comunicativi vi chiederemo anche di elaborare un piccolo filmato dimostrativo delle attività svolte in laboratorio.

In che modo (singoli, gruppi..)

Il lavoro sarà svolto singolarmente ma anche in coppia e a gruppi, proprio per evidenziare gli aspetti relazionali, diretti e collettivi.

Quali prodotti

Oltre alla realizzazione del filmato con didascalie, sarà richiesto anche di compilare la modulistica di accoglienza in hotel, obbligatoria e non, e di scrivere in maniera efficace la procedura di preparazione di un prodotto di caffetteria e della realizzazione del piatto del giorno.

Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti)

Svolgendo queste attività, anche se l'obiettivo è focalizzato sugli aspetti relazionali, non è possibile trascurare gli aspetti concreti che comportano la conoscenza e l'applicazione delle tue conoscenze relative agli argomenti indicati – come si accoglie un cliente, quali informazioni devi raccogliere, come si prepara un buon cappuccino, cos'è necessario per preparare un determinato primo o secondo piatto – perciò, nello sperimentare le modalità di comunicazione avrai occasione di apprendere anche importanti conoscenze e abilità di settore.

Tempi

Dedicheremo all'UdA 36 ore in 6 settimane

Risorse (strumenti, consulenze, opportunità...)

Lo staff di progettazione e realizzazione è composto dai docenti del Consiglio di classe e dagli assistenti tecnici; l'attività si svolgerà nei laboratori della scuola utilizzando strumenti e attrezzature di settore, e anche una videocamera.

Criteri di valutazione

La valutazione dell'UdA sarà formulata in base ai risultati delle prove ma anche agli atteggiamenti e ai comportamenti che assumerete, singolarmente e in gruppo/coppia, a testimonianza della consapevolezza della richiesta e dell'obiettivo dell'attività. Vi sarà proposto anche di stilare una relazione di autovalutazione dell'esperienza svolta.

Valore della UdA in termini di valutazione della competenza mirata (da indicare): è una componente oppure un "capolavoro"?

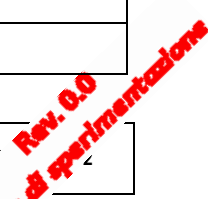
Il compito/ prodotto rappresenta una componente del percorso formativo: saranno necessarie altre unità per completare il panorama delle situazioni legate all'attività alberghiera.

Peso della UdA in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline

La valutazione di questa Unità di apprendimento contribuisce alla formulazione del voto di profitto in percentuale diversa a seconda degli ambiti in cui la competenza scelta viene esercitata; in dettaglio: 35% Ricevimento, 30% Sala-bar, 15% Cucina, 15% Italiano

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO: La comunicazione interpersonale: il laboratorio come ambiente di relazione
Coordinatore: Docente Tecnico pratico
Collaboratori : Docenti delle altre discipline coinvolte

STRUMENTI DI PROFILO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	
----------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------

PIANO DI LAVORO UDA

SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fasi	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione UdA agli studenti	Lezione frontale con ausilio informatico	Condivisione del progetto e degli obiettivi Individuazione del compito/prodotto Comprensione dell'importanza professionale del prodotto oggetto dell'UdA	2 ore	Feedback interesse dimostrato
2	Preparazione dell'attività	Lezione frontale ed esercitazioni pratiche in laboratorio	Acquisizione delle conoscenze	16 ore	Prove scritte ed osservazioni in laboratorio
3	Organizzazione del lavoro, individuazione dei ruoli e assegnazione dei compiti	Utilizzo dei dati in possesso del C.d.C. relativi a atteggiamento e motivazione in classe e in laboratorio	Formazione di coppie/gruppi	1 ora	
4	Simulazione e riprese con videocamera Montaggio del filmato e stesura del commento	Laboratorio, Videocamera, esercitazioni pratiche, lavoro in classe e in laboratorio multimediale	Corretta esecuzione del compito assegnato Individuazione delle difficoltà/criticità	16 ore	Griglia di valutazione dell'attività di simulazione Valutazione secondo i criteri di valutazione allegati alla UdA
5	Visione del video e compilazione della scheda di autovalutazione	Videoproiettore, laboratorio multimediale, PC	Consapevolezza della modalità di svolgimento del compito	2 ore	Scheda di valutazione e autovalutazione

PIANO DI LAVORO UDA

DIAGRAMMA DI GANTT

Fasi	Tempi						
	1 ^a sett.	2 ^a sett.	3 ^a sett.	4 ^a sett.	5 ^a sett.	6 ^a sett.	7 ^a sett.
1	█						
2		█	█	█			
3					█		
4					█	█	█
5							█

STRUMENTI DI PROFILO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Rev. 0.0 di sperimentazione
----------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------

PROVA ESPERTA

STRUMENTI DI PROFILO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Rev. 0.0 di sperimentazione
----------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------

1) SCHEDA PER DOCENTI

Titolo: La salute in tavola

Percorso/classe

Percorso formativo Istituto Professionale Alberghiero A.s. 2010-11

Periodo

Febbraio 2011

Durata totale

12 ore

Competenze mirate

Comunicare nella madre lingua

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

Competenze di base in matematica, scienze e tecnologia

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.

Spirito di iniziativa ed intraprendenza

- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi
- Individuare e risolvere problemi; assumere decisioni

Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

- Selezionare e combinare in forma controllata alimenti e bevande garantendo la qualità e un buon rapporto qualità-prezzo di quanto si propone a tavola

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

- Proporre menu coerenti con le linee guida per una sana e corretta alimentazione, emanate dall'OMS, nell'ottica della prevenzione e dello "star bene" bilanciando l'aspetto nutrizionale e quello gastronomico

Step	Durata in ore	Attività	Compito significativo e prodotto	Peso	Dimensioni dell'intelligenza prevalentemente sollecitate
A	2	Di gruppo	Discussione/brainstorming sul compito assegnato e sulle responsabilità inerenti al lavoro da svolgere. Produzione di un verbale	10%	Relazionale-affettivo Motivazionale Cognitiva
B 1	2	Individuale con focus linguistico-culturale	Compito sulla comprensione testo continuo e testo non continuo	22%	Cognitiva Culturale linguistica
B 2	2	Individuale con focus matematico	Compito sul calcolo calorico dei piatti e confronto tra i dati in forma grafica	23%	Cognitiva Culturale linguistica
C	4	Individuale con focus pratico-	Progettazione di un evento compresa la predisposizione di un preventivo di	30%	Pratica del problem solving

STRUMENTI DI PROFILO

Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA

Rev. 0.0
di sperimentazione

		professionale	spesa		Tecnica professionale
D	2	Individuale con focus riflessivo	Relazione su traccia fornita dal C.di Cl.	15%	Della metacompetenza
E		Individuale	Domanda di eccellenza	lode	Linguistica e inferenziale della metacompetenza del problem solving

Modalità di gestione gruppi (composizione, ruoli assegnati, casuali o scelti, riferiti a una o più classi)

Ogni gruppo è costituito da quattro studenti individuati dal Consiglio, che assumeranno i ruoli di leader, custode del tempo e dei materiali, osservatore partecipante, segretario

Elenco gruppi:

Gruppo 1: Scarpi Lorenzo (leader), Romeo Gianluca (responsabile), Rebonato Alessandra (segretario), Arthur Lina Esuon (osservatore partecipante)

Gruppo 2: Turri Francesca (leader), Bernabè Carlo (responsabile), Bonomi Vanessa (segretario), Donà Massimo (osservatore partecipante)

Gruppo 3: De Beni Marco (leader), Manara Alex (responsabile), Spedo Stefano (segretario), De Grandi Ilary (osservatore partecipante)

Strumenti forniti e/o ammessi: dizionari, atlanti, formulari, calcolatori, prezziari, uso di Internet

I testi di riferimento sono forniti dal Consiglio.

Step A: traccia del verbale

Step B1: Testo continuo Brano "Il baccalà dei frati" tratto dal Testo di Cesare Marchi "Quando eravamo povera gente", Rizzoli 1998
Milano

Dizionario Italiano

Testo non continuo: Grafico sull'obesità infantile (convegno ISTAT settembre 2002)

Step B2: computer, tabelle LARN

Step C: planimetria

Step D: traccia per la ricostruzione

Logistica: es. laboratori attrezzati con CAD.1 postazioni individuali uso dei tempi, degli spazi e delle attrezzature

La prova si svolgerà con la seguente articolazione:

Venerdì 11 marzo 2011

Step A ore 2: Aula n. 301 gruppo n.1 gruppo n.2
 gruppo n.3 gruppo n.4 gruppo n.5

Sabato 12 marzo 2011

Step B2 ore 2: Lab. multimediale-linguistico: postazioni individuali n.20

Lunedì 14 marzo 2011

Step B1 ore 2 Aula n. 301 postazioni individuali n. 20

Martedì 15 marzo 2011

Step C ore 4 Lab. Multimediale - linguistico: postazioni individuali n.20

Venerdì 18 marzo 2011

Step D ore 2 Aula n. 301 postazioni individuali n.20

Step E ore 1 Aula n. 301 postazioni individuali n. 20

STRUMENTI DI PROFILO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Rev. 0.0 di sperimentazione
----------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------

2) CONSEGNA AGLI STUDENTI

Titolo: La Salute a Tavola

Competenze mirate

Con questa prova vogliamo valutare le seguenti competenze :

1. *Comunicare in lingua madre*
2. *Competenze di base in matematica, scienze e tecnologia*
3. *Spirito di Iniziativa ed intraprendenza*
 - *Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico*
 - *Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche*

Step

La prima attività è di gruppo. (Step A)

1 – Siete stati suddivisi in gruppi prestabiliti: per prima cosa ciascuno dei quattro costituenti assumerà un ruolo scelto tra leader, custode del tempo e dei materiali, segretario e osservatore partecipante.

Nel gruppo dovrete discutere delle tematica relativa all'organizzazione di un evento, e delle competenze che deve possedere un operatore autonomo e responsabile.

Le attività 2, 3 e 4 sono individuali.

2 – La seconda attività prevede la lettura/comprendimento di un testo informativo e di un testo rappresentato da un grafico che riporta dati e informazioni anche tecniche, sempre inerenti alla tematica assegnata.

In questa fase verificherete le vostre competenze in ambito linguistico e scientifico-matematico, a partire dai testi/documenti che il consiglio di Classe vi metterà a disposizione. (Step B1 eB2)

3- Nella terza fase vi sarà proposto uno studio di caso (in cui un committente vi chiede una prestazione) che metterà alla prova la vostra capacità di utilizzare dati tecnici e professionali e informazioni personali, di confrontarli e metterli in relazione con il nuovo contesto proposto e di formulare ipotesi di soluzione. (Step C)

4 – Nella quarta fase vi sarà richiesto di ripensare al percorso della prova mettendo in evidenza stimoli e difficoltà proposti dalle singole attività e strategie messe in atto per portare a termine i compiti richiesti. (Step D)

5 – Questa fase, individuale, è facoltativa. Vi viene proposta la domanda di eccellenza che consiste in un quesito.

Compiti/ prodotti

1 - Nella prima fase (Step A) vi viene chiesta la produzione di un *verbale*, prodotto dal segretario con il contributo dell'osservatore partecipante. Il verbale sarà stilato secondo una griglia/ traccia predefinita, messa a disposizione dal Consiglio di Classe, e dovrà riportare non solo il contenuto della discussione, ma anche la modalità di svolgimento, il clima di lavoro e la misura in cui ciascun componente del gruppo ha contribuito e partecipato alla discussione.

2 - Nella seconda fase(Step B1) avrete davanti una prova di tipo linguistico in cui risponderete ad una serie di *domande* di vario tipo(sia attraverso un brano tratto da un libro, sia leggendo un grafico) ed una prova di tipo matematico (Step B2) basata sul calcolo calorico di piatti e sulla loro rappresentazione grafica.

3 - Per la terza fase (Step C) il prodotto richiesto sarà la progettazione di un evento in cui è compresa l'elaborazione del relativo preventivo di spesa.

4 - Nella quarta fase (Step D) vi sarà chiesta la stesura di un testo di riflessione e valutazione finale dell'esperienza vissuta.

5 - Il quesito per la valutazione dell'eccellenza prevede una risposta aperta in cui farete emergere la vostra competenza di trasferire abilità e conoscenze in un contesto diverso da quello proposto nella prova.

Durata

La prova avrà una durata complessiva di dodici ore

Step 1 – 2 ore

Step 2 – 4 ore complessive (due per la prova linguistica e 2 per quella matematica)

Step 3 – 4 ore

Step 4 – 2 ore

Per rispondere al quesito di eccellenza vi sarà concessa un'ora supplementare

Valutazione

1. Il **verbale – Step1** sarà valutato in base ai seguenti criteri:
 - a. riassume tutti i passaggi significativi della prova
 - b. vengono riportati i contributi e le idee del gruppo
 - c. si evincono l'andamento della discussione e i passaggi significativi
 - d. vengono fornite le proposte operative ritenute più efficaci

Punteggio massimo del verbale: 10

2. Il **focus linguistico – Step B1: è composto da due parti:**
 Prima parte, testo continuo: 6 quesiti da 2 punti ciascuno
 Seconda parte, testo non continuo: un quesito da 1 punto e tre quesiti da 2 punti ciascuno
 In ogni caso a risposta omessa o non accettabile non sarà assegnato punteggio.
 Per il quesito 6 (prima prova) del focus linguistico il criterio di correzione è basato sulla capacità di interpretare, rielaborare e valutare.

Punteggio massimo del focus linguistico: 22

3. Al compito del **focus matematico – Step B2** si attribuisce il punteggio 1, 2, o 3 in base a:
 - a. correttezza formale dei calcoli e logicità del procedimento
 - b. equilibrio nella valutazione di efficienza/efficacia; costi/benefici
 - c. giustificazione delle scelte operate rispetto alle procedure o ai confronti

Punteggio massimo del focus matematico: 23

4. Il compito del **focus professionale- Step C** (progettazione di un evento e relativo preventivo di spesa) sarà valutato di livello 1, 2, 3 in base a:
 - a. proprietà nell'uso del linguaggio tecnico specifico e correttezza della lingua;
 - b. pertinenza, funzionalità e applicabilità della proposta elaborata rispetto alla complessità della situazione descritta
 - c. equilibrio vantaggi/svantaggi
 - d. chiarezza e completezza nella definizione della proposta di soluzione

Punteggio massimo: 30

5. La **relazione di “ricostruzione” dell’esperienza – Step D** sarà valutata in base alla presenza di elementi di riflessione sul significato della prova, sulle difficoltà incontrate e sulle strategie adottate per far fronte alle richieste. Anche in questo caso ci saranno 3 livelli di valutazione.

Punteggio massimo: 15

6. La **lode – Step E** sarà attribuita se la risposta al quesito specifico metterà in luce la vostra abilità di collocare la tematica in una visione più ampia e sistemica, che consenta di individuare, per esempio, un denominatore comune tra due fasce di età con bisogni molto diversi ma problematiche talvolta simili.

Allegati per ciascuno step:

- 1° step: Schema di verbale e descrizione dei ruoli all'interno del gruppo;
 2° step: testi con relativi quesiti e compiti; tabelle LARN
 3° step: progettazione di un evento con planimetria e quesiti;
 4° step: traccia per la valutazione dell'esperienza;
 5 step: domanda di eccellenza (facoltativa)

Step B1 PROVA LINGUISTICA TESTO CONTINUO

Leggi il brano (allegato alla prova) tratto dal testo "Quando eravamo povera gente" di Cesare Marchi, Rizzoli 1998 e rispondi alle seguenti domande:

- 1- Nel brano che hai letto, i frati cucinavano il baccalà nel giorno di Venerdì (riga 1). Per quale motivo?
 - Perché i poveri, i disoccupati, i vagabondi avevano deciso di ritrovarsi in questo giorno della settimana
 - Perché le Cucine Economiche del fascio erano chiuse proprio al Venerdì
 - Perché il Venerdì era la giornata della settimana in cui, per la Chiesa, si doveva fare penitenza
 - Perché il baccalà è un piatto che, per rispettare la tradizione, si può cucinare solo il Venerdì

- 2- Motiva la risposta data alla domanda n.1, riportando la frase del testo che la giustifica

- 3- Alla riga ... si apprende che il padre guardiano chiede informazioni a fra Lotario circa la ricetta del baccalà. Per quale motivo?
 - Perché vorrebbe mettersi alla prova come cuoco
 - Per dissipare i possibili pettegolezzi dei suoi confratelli
 - Perché è un uomo curioso
 - Per mascherare la sua golosità

- 4- Per la Chiesa, il peccato di gola viola "l'ordine razionale della natura"(riga.....). Per quale motivo?
 - Perché secondo l'ordine stabilito dalla natura le creature mangiano per vivere
 - Perché secondo l'ordine stabilito dalla natura le creature vivono per mangiare
 - Perché la natura pone come obiettivo la sussistenza
 - Perché la natura pone il senso della vita nel cibo

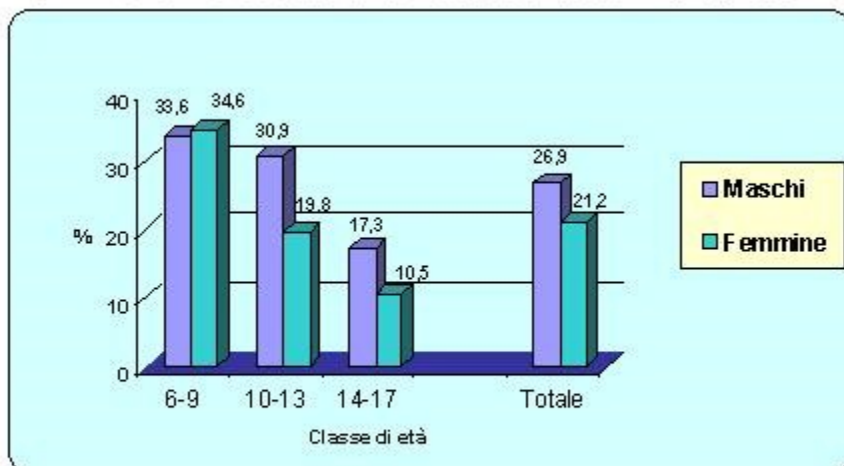
- 5- La vocazione di fra Lotario aveva motivazioni più terrene che religiose. Giustifica tale affermazione, riportando dal testo almeno una frase che la legittimi.

- 6- "L'importante è conservare l'equidistanza dalle feroci mortificazioni degli eremiti e dalle abbuffate dei gaudenti. Conservare, come in ogni cosa umana, il senso della misura".
Spiega il significato dell'affermazione del padre guardiano, chiarendo le eventuali parole difficili, anche con l'aiuto del dizionario. Pensando agli attuali stili alimentari delle società occidentali sviluppate, quale valore può avere oggi questa affermazione, anche per chi non sia di fede religiosa?

Step B1 PROVA LINGUISTICA TESTO DISCONTINUO

Dopo aver osservato il grafico, rispondi alle seguenti domande:

Fig. 1 - Bambini e adolescenti con eccesso di peso in Italia, 1999 - 2000



Fonte: *Eccesso di peso nell'infanzia e nell'adolescenza* - S.Brescianini (Istituto Superiore di Sanità), L.Gargiulo (Istat), E.Gianicolo (Istat) - Convegno Istat, settembre 2002

- 1- Tra le varie età, all'interno delle fasce riportate nel grafico, quale presenta il maggior eccesso di peso?
 - Anni 20
 - Anni 6
 - Anni 5
 - Anni 15

- 2- Considera l'eccesso di peso maschile. Quali fasce d'età superano il 30%?
 - Fascia 6-9
 - Fascia 10-13
 - Fascia 14-17

- 3- Qual è la percentuale dell'eccesso di peso femminile, nella fascia d'età 6-9?

- 4- In quale fascia d'età, le femmine raggiungono la percentuale minima di eccesso di peso?

Step B2 PROVA FOCUS MATEMATICO

In riferimento alle ricette di tre piatti tipici veronesi, "Risotto al tastasal", "Luganeghe e fagioli" e "Tiramisù" ti viene chiesto di calcolare il loro profilo calorico nutrizionale, compilando ognuna delle tabelle collocate sotto ciascuna ricetta. Troverai le informazioni utili per compilare tale profilo nelle tabelle di composizione chimica e valore energetico degli alimenti (Tabelle LARN). Per i calcoli utilizza le tabelle tenendo due decimali dopo la virgola. Dato non presente nelle Tabelle LARN: Il colesterolo della salsiccia di suino per 100g è pari a 50 mg

RISOTTO AL TASTASAL

Dose per 6 persone: Riso Vialone nano 500 g; pesto di salame 500 g; burro 60 g; parmigiano 100 g; sale, noce moscata q.b.

Essenziale è il dosaggio dell'acqua e del riso perché quest'ultimo non va assolutamente scolato. Ecco come si procede: mettere in un paiolo di rame stagnato o in una pentola con il doppio fondo 1 lt di acqua salata. Appena giunge ad ebollizione versarvi al centro il riso che va calato piano nel centro della pentola. Non mescolare ma far assestare scuotendo il recipiente e far bollire a fuoco vivace per 10 minuti circa. Spegnerne il fuoco e tenere il recipiente in luogo caldo per altri 15 minuti Preparare intanto il condimento facendo soffriggere con un po' di burro in un tegame la salsiccia precedentemente spellata. Passati i 15 minuti scoperchiare il riso e condirlo con la salamella e una abbondante manciata di parmigiano e una spolverata di noce moscata. Dopo una energica mescolata servire.

Tabella 1

Alimento	Peso lordo g.	Netto edibile g	Protidi g	Lipidi g	Glucidi g	Energia Kcal	Colesterolo mg
Riso brillato Vialone							
Salsiccia di suino							
Burro							
Parmigiano							
Tot Ricetta							
Tot. 1 pers.							

LUGANEGHE E FAGIOLI

Dose per 6 persone:

Salsiccia luganega 750 g; fagioli borlotti secchi 420 g; salsa di pomodoro 600 g; aglio 1spicchio; cipolla 150 g; salvia 12 foglie; burro 60 g; sale, pepe q.b.

Preparazione: Lavare i fagioli e metterli in ammollo in acqua fredda per 12 ore. Cambiare varie volte l'acqua; Mondare e tritare aglio e cipolla e farli rosolare nel burro e quando sono rosolati aggiungere le foglie di salvia spezzettate; Aggiungere al soffritto i fagioli, precedentemente cotti con un po' della loro acqua di cottura. Dopo 20 minuti aggiungere la salsa di pomodoro e regolare di sale e di pepe. Nel frattempo, a parte, rosolare le luganeghe e aggiungerle ai fagioli far cuocere qualche minuto finché i fagioli cominciano ad "appiccicarsi". Servire preferibilmente con polenta calda.

STRUMENTI DI PROFILO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Rev. 0.0 di sperimentazione
----------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------

Tabella 2

Alimento	Peso lordo g	Netto edibile g	Protidi g	Lipidi g	Glucidi g	Energia Kcal	Colesterolo mg
Salsiccia di suino							
Fagioli borlotti secchi							
Pomodoro San Marzano							
Burro							
Cipolla							
Tot Ricetta							
Tot. 1 pers.							

TIRAMISU'

Dose per 6 persone:

400 g mascarpone; 4 uova intere ; 50 g di marsala; 100 g di zucchero; 300 g di savoiardi; 300 g di caffè espresso; 50g di cacao amaro in polvere.

Montare i tuorli con lo zucchero, aggiungere il marsala. A parte montare gli albumi e aggiungerli alle uova. Mescolare il mascarpone e aggiungervi lentamente il composto montato. Bagnare i savoiardi nel caffè, molto velocemente, per non inzupparli troppo, e disporli ordinatamente sul fondo di una teglia o di uno stampo per plum-cake, ultimato il primo strato coprire con la crema e disporre un altro strato, coprire anch'esso e continuare fino ad esaurimento dei savoiardi e dell'impasto. Cospargere la superficie con il cacao amaro e far raffreddare in frigorifero.

Tabella 3

Alimento	Peso lordo g.	Netto edibile g	Protidi g	Lipidi g	Glucidi g	Energia Kcal	Colesterolo mg
Mascarpone							
4 uova intere							
Marsala							
Zucchero							
Savoiardi							
Cacao polvere amaro							
Tot Ricetta							
Tot. 1 pers.							

STRUMENTI DI PROFILO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Rev. 0.0 di sperimentazione
-----------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------

Rivisita dal punto di vista calorico la ricetta TIRAMISU'

Tabella 4

Alimento	Peso lordo g.	Netto edibile g	Protidi g	Lipidi g	Glucidi g	Energia Kcal	Colesterolo mg
Tot Ricetta							
Tot. 1 pers.							

Con i dati presentati dai precedenti prospetti, completa la seguente tabella in cui inserire le Kcal e l'apporto di colesterolo a persona, in riferimento ai piatti proposti nel menu tradizionale.

Tabella 5

PIATTI	Kcal		Colesterolo mg	
	Freq. assolute	Freq. relative	Freq. assolute	Freq. relative
RISOTTO AL TASTASAL				
LUGANEGHE E FAGIOLI				
TIRAMISU'				
TOTALE		100%		100%

Utilizzando la Tabella 5 disegna l'istogramma rappresentativo delle frequenze relative calcolate delle Kcal e del colesterolo.

STRUMENTI DI PROFILO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Rev. 0.0 di sperimentazione
-----------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------

Step C PROVA PRATICO-PROFESSIONALE

Sei il responsabile di una agenzia di catering che organizza eventi. Ti viene chiesto di progettare un evento denominato "La salute in tavola".

L'evento è finalizzato a promuovere comportamenti adeguati dal punto di vista alimentare.

Il committente, che è il Comune di Verona, ti richiede:

- Di organizzare una sala affinché si possano degustare gli assaggi dei piatti comodamente seduti con tutti gli accorgimenti previsti per occasioni del genere
- Di organizzare tre stand espositivi con degustazione di tre piatti tipici veronesi (Risotto al tastasal, Luganeghe e fagioli, Tiramisu), nella loro versione originale e rivisitata dal punto di vista di una più corretta e sana alimentazione, per 100 giovani universitari
- Di esporre su ogni stand un menu che riporti di ogni ricetta anche il totale calorico.
- Di predisporre un preventivo spese

Item 1: Allestimento Sala

Disponi i tavoli, i 3 stand espositivi ed eventuali addobbi tenendo presente la planimetria di seguito riportata (allegata alla prova)

Item 2: Organizzazione Stand

Tenendo conto del tipo di occasione, dell'utenza, che l'evento si terrà al Palazzo della Gran Guardia in piazza Brà a Verona e che la Sede della tua Azienda si trova al Chievo in via A. Berardi, rispondi alle seguenti domande:

1. A che temperatura si devono mantenere le vivande durante il trasporto se tu intendessi trasportarle già pronte senza bisogno di rigenerarle dalla sede della tua azienda al luogo dell'evento?
 - a. 100 ° C
 - b. 120 ° C
 - c. 70° C
 - d. 90 ° C
2. Ammesso che tu intenda trasportare dalla sede al luogo dell'evento le vivande già preparate dal giorno prima e che quindi devono essere rigenerate: a che temperatura devi fare in modo che le vivande vengano conservate fino al momento di rigenerarle?
 - a. 0 ° C
 - b. 4 ° C
 - c. 8° C
 - d. 15°C
3. Visto il target dell'evento e il tipo di cliente che tipo di tovaglie intendi usare?
 - a. Tovaglie di lino in contrasto con il colore delle pareti
 - b. Tovaglie in cotone informali ma dai colori vivaci
 - c. Tovaglie damascate molto eleganti sulla stessa tonalità delle pareti

- d. Tovaglie plastificate facilmente lavabili in caso di bisogno
4. Di che materiale saranno fatti i menu?
- a. Carta elegante, raffinata scritto con caratteri gradevoli e impreziositi con decorazioni
 - b. Carta grezza, scritto con caratteri morbidi e irregolari che richiamino la scrittura a mano
 - c. Fotografico che utilizzi un linguaggio semplice e immediato e che faccia uso del colore
 - d. Plastificato scritto su un'unica facciata con caratteri in stampatello
5. Come pensi di decorare i buffet?
- a. Con mazzi di fiori molto eleganti tipo orchidee, rose, lillium ecc
 - b. Con mazzi di fiori rustici e gli stessi prodotti , sistemati con cura, usati per comporre i piatti
 - c. Molto spartani solamente , con i piatti del giorno e con le attrezzerie che servono per il servizio
 - d. Con fiori più rustici, tipo girasoli, cascate di frutta e prodotti tipici della zona
6. Che tipo di vino esporresti vicino ad ogni piatto, tenendo conto dei criteri di abbinamento cibo vino?
- 6.1 Risotto con il tastasal:
- a. Vino bianco secco
 - b. Vino rosso leggermente frizzante
 - c. Vino rosato
 - d. Vino rosso invecchiato
- 6.2 Fagioli con le luganeghe
- a. Vino bianco secco
 - b. Vino rosso leggermente frizzante
 - c. Vino rosato
 - d. Vino rosso invecchiato
- 6.3 Tiramisù
- a. Spumante brut
 - b. Spumante dolce frizzante
 - c. Spumante dolce fermo
 - d. Champagne

Item 3: Stesura Menu

Tenendo presente l'occasione e il target della manifestazione, stila un menu che riporti i tre piatti serviti con i vini abbinati seguendo le regole basilari per la sua stesura . Inoltre prevedi uno slogan che illustri il tema della manifestazione, la lista dei vini scelti e una descrizione sommaria dei piatti.

STRUMENTI DI PROFILO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Rev. 0.0 di sperimentazione
----------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------

Item 4: Preventivo Banchetto per 100 giovani

Item 4.1

Completa il preventivo e determina il prezzo totale richiesto dall'azienda di catering per la degustazione dei piatti tipici veronesi destinata ai 100 giovani universitari

	COSTO UNITARIO (1 porzione/1 dipendente)	COSTO TOTALE
<ul style="list-style-type: none"> • COSTO DEL CIBO 		
a) Risotto al tastasal	1,20 €	
b) Fagioli con luganeghe	2,20 €	
c) Tiramisù	1,50 €	
d) 15 bottiglie di vino	4,00 €	
L'acqua è offerta dalla società di catering		
TOTALE 1		
<ul style="list-style-type: none"> • COSTO ORARIO DEL PERSONALE (Ore lavorate: 8) 		
a) 3 chef (25 €)		
b) 4 aiuti (15 €)		
c) 1 maitre (25 €)		
d) 6 camerieri (15 €)		
TOTALE 2		
<ul style="list-style-type: none"> • ALLESTIMENTO SALA 		
15 € a persona	15,00 €	
TOTALE 3		
COSTO COMPLESSIVO (TOTALI 1 + 2 + 3)		
RICARICO (15% SUL COSTO COMPLESSIVO)		
PREVENTIVO BANCHETTO		

Item 4.2

Calcola l'incidenza percentuale del costo del cibo, del costo del personale, del costo dell'allestimento della sala e del ricarico sul preventivo del banchetto. (Effettuare le approssimazioni come per l'euro, mantenendo 2 decimali dopo la virgola, il totale delle percentuali deve essere uguale a 100 %)

Item 4.3

Il preventivo soddisfa l'azienda di catering? Rispondi sì oppure no e motiva brevemente la risposta.

Item 4.4

Il preventivo soddisfa il Comune? Rispondi sì oppure no e motiva brevemente la risposta.

Step E Domanda di eccellenza

Tra i 100 invitati all'evento "La salute in tavola" ci sono 5 ragazzi con il colesterolo alto e 7 ragazzi diabetici: quali accorgimenti adatteresti per rendere fruibili i piatti proposti ad ognuno di questi gruppi?

STRUMENTI DI PROFILO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Rev. 0.0 di sperimentazione
----------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------

ALLEGATO STEP A

SCHEMA DI VERBALE- STUDENTI	
<p>Informazioni generali</p> <p>Indicazione dei ruoli dei componenti il gruppo</p>	<p>Data, luogo, orario e componenti del gruppo</p> <p>Leader _____</p> <p>Responsabile _____</p> <p>Segretario _____</p> <p>Osservatore partecipante _____</p> <p>Come è avvenuta l'assegnazione dei ruoli?</p> <p>Ci sono state difficoltà?</p>
<p>Modalità di lavoro del gruppo</p> <p>Clima di lavoro</p> <p>Contributi dei partecipanti</p>	<p>Quale metodologia è stata adottata per la raccolta delle idee?</p> <p>C'è stato accordo e collaborazione? Ci sono stati momenti di difficoltà o di tensione? Per quale motivo? Come sono stati risolti?</p> <p>Tutti hanno espresso la loro opinione? Qualche componente ha monopolizzato il tempo e l'attenzione?</p>
<p>Rispetto dei tempi</p> <p>Rispetto dei ruoli</p>	<p>Il gruppo è riuscito a svolgere completamente il compito nei tempi previsti? In caso negativo, perché?</p> <p>I ruoli sono stati svolti e rispettati?</p> <p>L'assegnazione dei ruoli è stata efficace per lo svolgimento del compito?</p>
<p>Idee emerse sui diversi aspetti della tematica</p> <p>Idee emerse sulla valorizzazione</p>	<p>Breve report sui contributi più significativi di ciascun componente del gruppo (chi ha detto che cosa?).</p> <p>Sono emerse più proposte? Tutti i componenti hanno presentato almeno una proposta? Il gruppo è giunto ad una proposta condivisa? Si è tenuto conto della fattibilità del progetto e delle eventuali difficoltà di realizzazione</p>

Allegato STEP B1


- " Il baccalà dei frati" brano tratto dal libro dal testo "Quando eravamo povera gente" di Cesare Marchi, Rizzoli 1998

Allegato STEP B2

- Tabelle LARN

Allegato STEP C

- Planimetria

STRUMENTI DI PROFILO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	
-----------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------

Il baccalà dei frati

Il venerdì i frati cucinavano il baccalà. Il più famoso baccalà della zona, preparato da fra Lotario, che prima di sentir la vocazione aveva fatto il cuoco in una trattoria di Vicenza, poi una delusione sentimentale l'aveva spinto a cercare l'oblio delle femmine nella regola di san Francesco. Ma non obliò l'arte appresa tra i fornelli. Il venerdì era giorno di festa per i poveri, i disoccupati, i vagabondi, quelli che negli altri giorni andavano a prendere la minestra alle Cucine Economiche istituite dalla sezione del fascio: una brodaglia con quattro fagioli, *rari nantes in gurgite vasto*. In questo giorno la torma degli affamati disertava le Cucine Economiche e correva col dondolante pentolino di latta davanti al convento, a far la coda. La lunghezza di questa, l'eccitata impazienza dei questuanti, i lieti commenti col naso alzato a fiutare il profumo esalante dalle inferriate della cucina dimostravano chiaramente che, almeno sul piano gastronomico, le simpatie dei poverelli andavano al potere religioso.

Il segretario del fascio passava in bicicletta, la testa affondata nelle spalle, e fingendo di guardare dalla parte opposta sbirciava la fila dei postulanti, ogni venerdì sempre più numerosa. Non ci mancò altro che uno di loro, all'apparire del frate sull'uscio, gridasse: «Viva fra Lotario», e tutti applaudirono battendo il cucchiaino contro il pentolino vuoto. «Figli di cane» masticava tra sé il capo dei fascisti, «noi gli diamo da mangiare tutti i giorni e non ci dicono neanche grazie. Non discuto, il baccalà sarà buono, però dai frati mangiano una sola volta la settimana. Se non ci fossimo noi, negli altri giorni che cosa farebbero? Morirebbero di fame.» Per vincere la concorrenza dei frati, il segretario fece esporre alle Cucine Economiche un cartello che prometteva, in aggiunta alla minestra del venerdì, una mela. Fu un buco nell'acqua.

Il baccalà è un piatto maliardo cui non sanno resistere i ricchi (le famiglie abbienti mandavano la serva a prelevare due, tre porzioni, contro offerta pro altare dell'Immacolata), figurarsi i poveri.

— È un piatto semplicissimo — spiegò in refettorio fra Lotario al padre guardiano che, fatto il bis, aveva chiesto informazioni sulla ricetta, come per far capire, ai pettegoli confratelli seduti a mensa, che la sua non era golosità, ma un preciso dovere di documentazione tecnica.

— Intanto — riprese il frate cuoco — bisognerebbe chiamarlo stoccafisso, dall'inglese stockfish, pesce bastone, che sarebbe il merluzzo essiccato, mentre con baccalà s'intende propriamente il merluzzo conservato sotto sale, in barile. Ma non perdiamoci in questioni nominalistiche. Prima di tutto il baccalà alla vicentina va battuto con forza. L'è come la dona, dice il proverbio, più la se bate e più la diventa bona — e in quel preciso istante il pensiero volava alla ragazza traditora, che aveva mutato il corso della sua vita. Poi riprese:

— Battuto il baccalà, lo si mette a bagno per quarantott'ore. Alcuni aggiungono bicarbonato, per facilitare l'ammollo. Poi lo si sgocciola, si tolgono le spine, non la pelle, prezioso involucro untuoso che dà al sugo l'aspetto d'un velluto liquido. Nel tegame si soffrigge, con olio e burro, un tritato di cipolla, aglio, prezzemolo...

— Anche allora?

— È facoltativo, e quando la cipolla raggiunge il colore dell'oro antico, quell'oro, reverendo padre, del calice del XVIII secolo che conserviamo in sagrestia...

— Mi pare un paragone irriverente.

— Chiedo scusa. Dunque, quando la cipolla diventa color oro si calano i pezzi di stoccafisso, incipriati di farina e parmigiano grattugiato. Il tutto va ricoperto di latte tiepido e olio, fino all'orlo del tegame e lasciato cuocere lentamente.

— Quante ore?

— Tre, quattro ore. Il baccalà deve cuocere con la fiamma d'un fiammifero. Proibito mescolare. Ogni tanto smuovere il tegame, per staccare il fondo.

— Ho sentito che qualcuno mette un'acciuga.

— Sono variazioni sul tema. Capricci di Paganini.

— Non c'è dubbio che sia un piatto succulento — commentò il padre guardiano, — talmente ghiotto che mi domando se mangiandolo di venerdì si faccia penitenza oppure si commetta un peccato di gola.

— Con tutto il rispetto, reverendo padre, secondo me sarebbe un peccato maggiore privarne l'umanità.

— Caro figliolo —, riprese il superiore, ripulendo diligentemente con l'ultima fetta di polenta il piatto, meglio d'un detersivo, — se la Chiesa ha collocato la gola fra i sette peccati capitali, una ragione c'è. Ed è questa: il vizio della gola scambia il mezzo (cibo) con il fine (sussistenza), violando l'ordine razionale della natura. Si mangia per vivere, non si vive per mangiare. Senza contare che la gola è parente stretta della lussuria, ventre e basso ventre sono vicini di casa « Alla sazietà » dice san Gerolamo « segue sempre la lascivia ». Perciò si raccomanda a frati e suore di mortificare i sensi col digiuno. Sant'Agostino ammonisce che il cibo va preso come le medicine: per pura utilità, non per diletto.

— Io penso, modestia a parte, che se Agostino ai tempi della sua giovinezza dissoluta avesse incontrato in un convento un baccalà come questo, avrebbe anticipato di molto la sua conversione.

— Tu fai spesso ipotesi e paragoni poco ortodossi, figliolo mio. Quando avrai pronunciato i voti, dovrai andar più cauto con le parole. Devo tuttavia ammettere, mi piace essere obiettivo, che noi gente di Chiesa abbiamo spesso ceduto ai piaceri della mensa. E con una licenza teologicamente temeraria, ma umanamente comprensibile, abbiamo spesso considerato il peccato di gola un peccato veniale, un semipeccato. Anche nei nostri conventi, per le grandi feste o per la visita di un personaggio importante, s'interrompe la severità della regola e i monaci cucinieri dispiegano la loro repressa abilità con manicaretti autorizzati dai superiori, affinché anche il palato partecipi all'esultanza della liturgia. E come la religione aveva cristianizzato i templi pagani, così la cucina dei conventi esorcizzò il peccato di gola, battezzando le tentatrici leccornie con nomi paradisiaci: la pasta dell'ostensorio, il dolce di san Bernardo, i baci delle monache, le pagnottine di santa Chiara, la torta « corona di spine ».

— Così la pasticceria si sublima in teologia.

— Precisamente — confermò il padre guardiano. — D'altra parte possiamo invocare, a nostra scusante, le sacre scritture, dove si parla con grande frequenza di cibi e bevande. Il nostro stesso destino di uomini è legato a un atto manducatorio, la mela di Eva. Cristo moltiplicò i pani e i pesci. Io penso che un minimo di benessere sia indispensabile per esercitare la virtù. Un organismo sfinito dai digiuni non ha la forza di cantare le lodi del Signore. Potrei avere un altro po' di baccalà?

— C'è di più — incalzò fra Lotario. — Uno dei più grandi miracoli, sui quali si fonda la nostra religione, Gesù l'ha compiuto a tavola, trasformando il pane e il vino nel suo corpo e nel suo sangue.

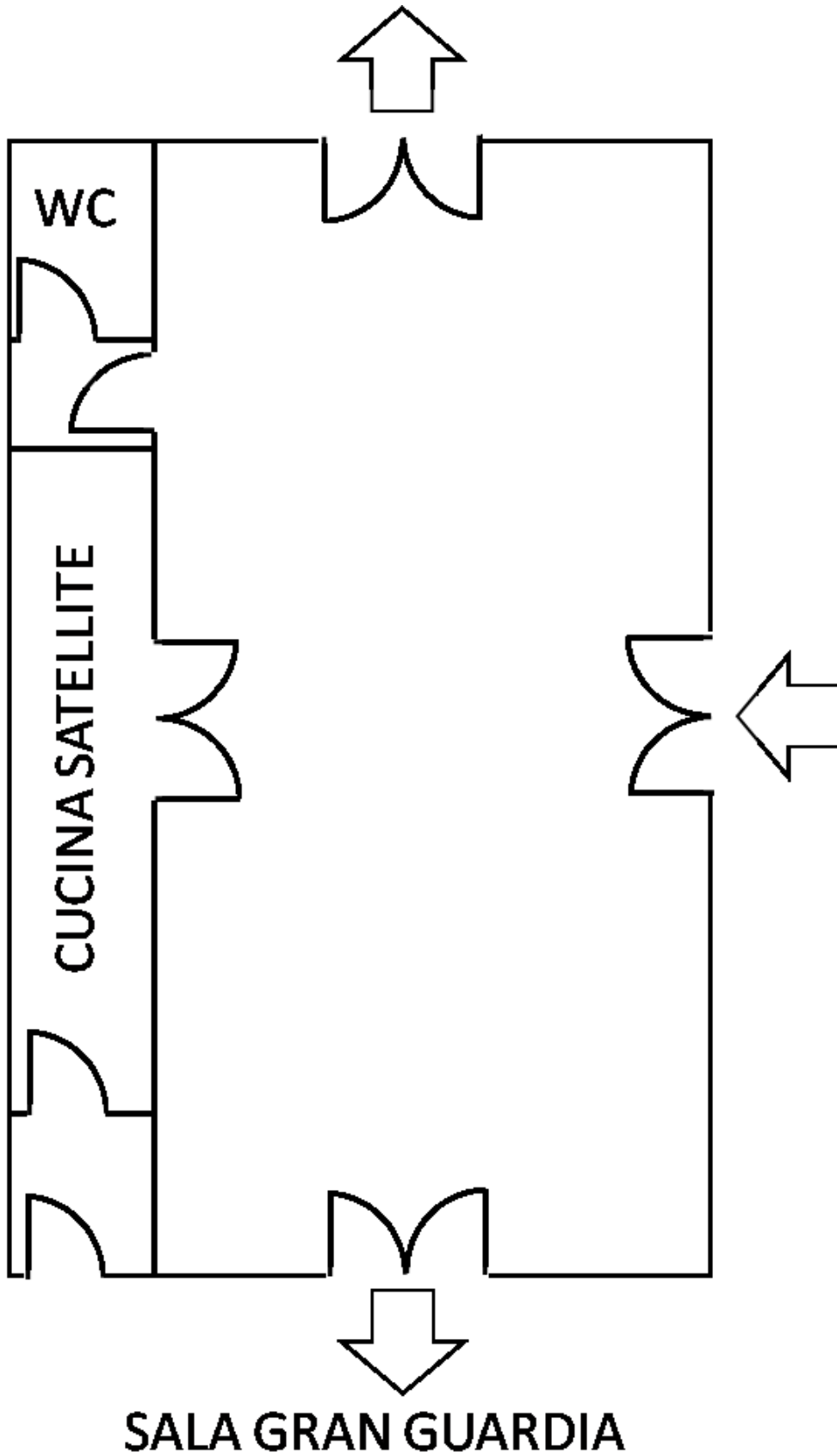
— L'importante è conservare l'equidistanza dalle feroci mortificazioni degli eremiti e dalle abbuffate dei gaudenti. Conservare, come in ogni cosa umana, il senso della misura.

— Che è poi la misura del fegato — aggiunse fra Lotario. — Aveva ragione, come sempre, san Francesco del quale si dice abbia ordinato d'urgenza un pranzo per un fraticello, che aveva esagerato coi digiuni fin quasi a morire.

Quel giorno, chi rischiò di morire fu il padre guardiano. Dopo qualche ora si sentì male, aveva mangiato troppo baccalà, aveva concesso troppo alla documentazione tecnica. I frati, inginocchiati in preghiera, guardavano il medico che scrollava la testa.

— Coraggio, padre — disse fra Lotario — stasera avrete la fortuna di cantare in cielo le lodi del Signore.

— È meglio che ci vada tu — rispose con una smorfia il superiore, — io sono stonato.



STRUMENTI DI PROFILO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Rev. 0.0 di sperimentazione
----------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------

ALLEGATO STEP D

Traccia per la ricostruzione

Ripensando alla prova nella sua globalità, scrivi un **testo continuo (max 25 righe)** in cui rifletti **in modo non generico** sui seguenti punti:

- Quali sono gli aspetti della prova nella sua globalità che ti hanno interessato , stimolato e coinvolto (argomento, tipologia delle attività proposte, documenti..)
- Evidenzia le tue reazioni positive o di disorientamento rispetto a una prova innovativa o comunque diversa dalle solite
- Confronta lo scopo di questa prova con le prove più tradizionali
- Quali eventuali difficoltà hai riscontrate nei diversi step
- Motiva le scelte che hai effettuato di fronte a varie possibilità
-

STRUMENTI DI PROFILO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Rev. 0.0 di sperimentazione
----------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------

3) VALUTAZIONE E RACCOLTA DATI

METODOLOGIA DI VALUTAZIONE

Step A - Attività di gruppo

L'oggetto della prova è la produzione del verbale della discussione (su schema dato) che dovrà dare conto dell'andamento della discussione.

Peso 10% Punti 10 su 100

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

Il verbale è valutato secondo i seguenti parametri:

PUNTEGGIO	CRITERI VALUTATIVI
1	A. Il verbale riassume solo alcuni passaggi e non i più significativi
1	B. Vengono riportati solo alcuni contributi e idee del gruppo
1	C. Dal verbale non si evince l'andamento della discussione
1	D. Non vengono fornite proposte operative
2	A. Il verbale riassume alcuni passaggi significativi
2	B. Vengono riportati alcuni contributi e idee del gruppo
2	C. Dal verbale si evince solo in parte l'andamento della discussione
2	D. Vengono fornite alcune proposte operative
3	A. Il verbale riassume tutti i passaggi significativi della prova
3	B. Vengono riportati i contributi e le idee del gruppo
3	C. Dal verbale si evincono l'andamento della discussione e i passaggi significativi
3	D. Vengono fornite le proposte operative ritenute più efficaci

Scegliere un punteggio per A, uno per B, uno per C e uno per D. Sommare: si trova il *punteggio grezzo*.

Si passa dal punteggio grezzo al punteggio in decimi inserendo i dati nel software

STRUMENTI DI PROFILO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Rev. 0.0 di sperimentazione
----------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------

Step B1 - Attività individuale con focus linguistico-culturale

La prova, costituita da un testo continuo e un testo non continuo, contiene item diversi che vengono valutati secondo i seguenti criteri.

Peso 22% Punti 22 su 100

VALUTAZIONE PROVA LINGUISTICA TESTO CONTINUO (15p complessivi)

Item 1= risposta SMS

Tipo di compito: individuare informazioni

Formato del testo da analizzare: continuo

Peso dell'item 2

Punteggio pieno 2

Punteggio parziale 1

Risponde in modo errato o non risponde 0

Item 2= risposta RAU

Tipo di compito: giustificare

Formato del testo da analizzare: continuo

Peso dell'item 2

Punteggio pieno 2

Punteggio parziale 1

Risponde in modo errato o non risponde 0

Item 3= risposta SMC

Tipo di compito: individuare informazioni

Formato del testo da analizzare: continuo

Peso dell'item 2

Punteggio pieno 2

Punteggio parziale 1 Appone la crocetta su una sola delle due risposte

Risponde in modo errato o non risponde 0

Item 4= risposta SMC

Tipo di compito: individuare informazioni

Formato del testo da analizzare: continuo

Peso dell'item:2

Punteggio pieno 2

Punteggio parziale 1 Appone la crocetta su una sola delle due risposte

Risponde in modo errato o non risponde 0

Item 5= risposta RAU

Tipo di compito: giustificare

Formato del testo da analizzare: continuo

Peso dell'item:2

Punteggio pieno 2

Punteggio parziale 1

Risponde in modo errato o non risponde 0

Item 6= risposta RAA

Tipo di compito: interpretare, rielaborare e valutare

Formato del testo da analizzare: continuo

Peso dell'item 2

Criterio di correzione: Presenza di breve spiegazione e presenza di una rielaborazione personale

FOCUS DELL'OSSERVAZIONE		PUNTEGGIO
Liv 3	La risposta è completa, sia nella spiegazione della frase che nel proporre riferimenti pertinenti ai problemi dell'alimentazione nella società occidentale, con elementi di rielaborazione personale	3
Liv 2	La spiegazione della frase è chiara, vengono inoltre proposti alcuni riferimenti ai problemi dell'alimentazione nella società occidentale	2
Liv 1	La spiegazione della frase non è del tutto chiara, i riferimenti ai problemi dell'alimentazione nella società occidentale sono appena accennati	1

VALUTAZIONE PROVA LINGUISTICA TESTO NON CONTINUO (p.7 complessivi)

Item 1= risposta SMS

Tipo di compito: individuare informazioni
Formato del testo da analizzare: non continuo

Peso dell'item:1

Punteggio pieno 1
Risponde in maniera errata o non risponde 0

Item 2= risposta SMC

Tipo di compito: individuare informazioni
Formato del testo da analizzare: non continuo

Peso dell'item:2

Punteggio pieno
Punteggio parziale 1 – appone la crocetta su una sola delle risposte
Risponde in maniera errata o non risponde 0

Item 3= risposta RAU

Tipo di compito: individuare informazioni
Formato del testo da analizzare: non continuo

Peso dell'item:2

Punteggio pieno 2
Risponde in maniera errata o non risponde 0

Item 4= risposta RAU

Tipo di compito: individuare informazioni
Formato del testo da analizzare: non continuo

Peso dell'item: 2

Punteggio pieno 2
Risponde in maniera errata o non risponde 0

STRUMENTI DI PROFILO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Rev. 0.0 di sperimentazione
----------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------

Step B 2 - Attività individuale con focus matematico

Peso 23% punti 23 su 100

VALUTAZIONE

Tipo di compito: integrare informazioni da testi diversi (ricetta e tabella LARN)

Formato dei testi: continui e non continui

Tipo di quesito: SMC (completamento di tabelle con i dati contenuti nei testi continui e non continui, costruzione istogramma)

Dimensioni	Focus dell'osservazione		Punteggio		Punteggio in decimi
a) Correttezza formale dei calcoli e logicità del procedimento	3	Il compito matematico è formalmente corretto, tutti i calcoli sono esatti e le tabelle sono state compilate coerentemente, nella rivisitazione della ricetta le scelte fatte sono completamente esatte. L'istogramma è esauriente.	Tab. 1	p. 4	10
			Tab.2	p. 3	
			Tab. 3	p.3	
			Tab. 4	p.6	
			Tab.5	p.4	
			Istogr.	p.3	
			Tot.	p.23	
b) Quesiti o compiti riguardanti il merito del problema proposto	2	Il compito ha inesattezze (calcolo peso edibile, arrotondamenti e proporzioni inesatti) per almeno il 50% delle risposte ma procedimento logico è corretto (proporzioni esatte solo nella impostazione). Nella rivisitazione della ricetta le scelte fatte sono esatte per almeno il 50%. L'istogramma è incompleto.	Tab. 1	p.2	6
			Tab.2	p.2	
			Tab. 3	p.2	
			Tab. 4	p.3	
			Tab.5	p.2	
			Istogr.	p.2	
			Tot.	P. 14	
c) Giustificazione delle scelte operate rispetto alle procedure o ai confronti.	1	Il compito è errato nel calcolo per oltre il 70% delle risposte, il procedimento non è sempre logico.	Tab. 1	p.1	3
			Tab.2	p.1	
			Tab. 3	p.1	
			Tab. 4	p.2	
			Tab.5	p.1	
			Istogr.	p.1	
			Tot.	P.7	

STRUMENTI DI PROFILO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Rev. 0.0 di sperimentazione
----------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------

STEP C Attività individuale con focus pratico e professionale

Peso 30% Punti 30 su 100

Dimensione b: funzionalità del progetto

Item 1 ALLESTIMENTO SALA

Tipo di compito: progettare, disegnandolo sulla Planimetria contenuta nell'allegato, l'allestimento della sala

Formato dei testi: testo non continuo (Planimetria)

Tipo di quesito: RAA (scelta delle localizzazioni e degli addobbi)

Peso massimo: 3 punti (da assegnare secondo i seguenti criteri)

Punti 3

Il progetto risulta plausibile sia dal punto di vista funzionale che visivo :

Punti 2

Il progetto risulta parzialmente plausibile dal punto di vista funzionale:

Punti 1

Il progetto contiene rilevanti errori sia dal punto di vista funzionale che visivo:

Dimensione a: proprietà nell'uso del linguaggio tecnico specifico e correttezza della lingua

Item 2 ORGANIZZAZIONE STAND

Tipo di compito: organizzare gli stand

Formato dei testi: testo continuo

Tipo di quesito: SMS o SMC

Peso massimo: 3 punti (da assegnare secondo la tabella indicata)

Domanda 1	Risposta corretta
Domanda 2	Risposta corretta
Domanda 3	Risposta corretta
Domanda 4	Risposta corretta
Domanda 5	Risposta corretta
Domanda 6.1	Risposta corretta
Domanda 6.2	Risposta corretta
Domanda 6.3	Risposta corretta

Calcolo punteggio

3 punti: sono corrette da 6 a 8 risposte

2 punti: sono corrette da 3 a 6 risposte

1 punto: sono corrette solo 3 risposte

STRUMENTI DI PROFILO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Rev. 0.0 di sperimentazione
----------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------

Dimensione d: comunicazione adeguata al target

Item 3: MENU

Tipo di compito: predisporre un menu da porre sugli stand

Formato dei testi: testo continuo

Tipo di quesito: RAA (predisposizione del menu)

Peso massimo: 3 punti (da assegnare secondo i seguenti criteri)

Calcolo punteggio

Punti 3

- è corretto nell'impostazione grafica
- il linguaggio è comprensibile, esaustivo, trasmette fiducia, usa l'empatia
- descrive chiaramente le caratteristiche dei piatti
- è corretto ortograficamente

Punti 2

- Ci sono abbreviazioni,
- è corretto nell'impostazione grafica
- il linguaggio è semplice
- non descrive chiaramente le caratteristiche dei piatti
- non è completo delle spiegazioni riassuntive dei piatti
- contiene qualche errore di ortografia,

Punti 1

- Ci sono abbreviazioni,
- non è corretto nell'impostazione grafica
- il linguaggio è semplice
- non descrive chiaramente le caratteristiche dei piatti
- non è completo delle spiegazioni riassuntive dei piatti
- contiene errori di ortografia,

Dimensione c: equilibrio costi/benefici, qualità/prezzi, prezzo/qualità

Item 4 (formato dagli item 4.1, 4.2, 4.3, 4.4)

Tipo di compito: calcolare il preventivo utilizzando i dati esplicitamente forniti;

Formato dei testi: testo non continuo (tabelle)

Tipo di quesito: RAU (elaborazione dei totali)

Peso massimo: 3 punti

STRUMENTI DI PROFILO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Rev. 0.0 di sperimentazione
----------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------

VALUTAZIONE

3 punti: gli item 4.1 e 4.2 sono stati risolti correttamente e senza errori di calcolo, le risposte agli item 4.3 e 4.4 sono complete e motivate in modo esauriente;

2 punti: le risposte agli item 4.1 e 4.2 presentano entrambe non più di 2 errori di calcolo, le risposte agli item 4.3 e 4.4 sono corrette ma la motivazione è parziale o è sbagliata o uno dei due item 4.3 e 4.4 non è svolto ;

1 punto: le risposte agli item 4.1 e 4.2 presentano entrambe più di 2 errori di calcolo, le risposte agli item 4.3 e 4.4 sono corrette ma non c'è la motivazione o la motivazione è sbagliata o non risponde agli item 4.3 e 4.4.

L'attribuzione del punteggio totale (30) risulta dalla ponderazione dei punteggi ottenuti nelle quattro dimensioni, assegnando a ciascuno un coefficiente di ponderazione, come risulta dalla seguente tabella:

Dimensioni	Punteggio grezzo	Coefficiente di ponderazione	Totale
a. proprietà e correttezza nel linguaggio	3	x 2	6
	2	x 2	4
	1	x 2	2
b. funzionalità	3	x 3,5	10,5
	2	x 3,5	7,0
	1	x 3,5	3,5
c. equilibrio costi/benefici	3	x 2,5	7,5
	2	x 2,5	5
	1	x 2,5	2,5
d. comunicazione	3	x 2	6
	2	x 2	4
	1	x 2	2

Step D- Attività individuale con focus riflessivo

Peso 15% punti 15 su 100

La ricostruzione/riflessione, attraverso una relazione scritta, viene valutata secondo i seguenti criteri:

Liv 1= sono stati richiamati pochi aspetti significativi della prova. Punti 5

Liv 2= sono stati richiamati gli aspetti significativi della prova e giustificate le scelte effettuate per la qualità del prodotto. Punti 10

Liv 3= sono stati richiamati gli aspetti significativi della prova, descritte le impressioni e le difficoltà e giustificate in modo esauriente le scelte effettuate per la qualità del prodotto. Punti 15

Step E - Attività individuale per l'eccellenza

Il riconoscimento di eccellenza viene attribuito alla domanda aggiuntiva che richiede di ipotizzare una soluzione alternativa per un target diverso di clienti secondo un apprezzamento di tipo qualitativo che tiene conto delle seguenti dimensioni, al massimo livello:

Pertinenza, accuratezza, originalità della soluzione proposta si no

Capacità argomentativa, riflessiva e critica si no

STRUMENTI DI VALUTAZIONE

STRUMENTI DI PROFILO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Rev. 0.0 di sperimentazione
----------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------

Elenco di strumenti di valutazione

VALUTAZIONE UDA

vedi strumenti contenuti in: LINEE GUIDA 1

1	GRIGLIA DI VALUTAZIONE UDA
2	QUESTIONARIO DI AUTOVALUTAZIONE

VALUTAZIONE PROVA ESPERTA

vedi strumenti contenuti in: LINEE GUIDA 2, VALUTAZIONE FINALE E PROVA ESPERTA

1	DOCUMENTO DI SINTESI
2	FILE CORREZIONE PROVA
3	GUIDA ALLA VALUTAZIONE E RACCOLTA DATI
4	SCHEMA RACCOLTA DATI

STRUMENTI DI PROFILO	Diplomato IP indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E LA RICETTIVITA' ALBERGHIERA	Rev. 0.0 di sperimentazione
----------------------	-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------

AUTORI

UNITA' DI APPRENDIMENTO

Azzini Antonia
Boifava Cristina
Coppa Mauro
Del Prete Patrizia
Girelli Alessandro
Graciotti Anna
Lonardi Annalisa
Natale Susanna
Rossi Elisabetta
Tinebra Tiziana

PROVA ESPERTA

Azzini Antonia
Boifava Cristina
Cervinara Grazia
Kinzer Marinella
Tinazzi Remo